

Lustige Bärenmuffins

Schokoladige Muffins für Kinder mit Bären Gesicht.

etwa 12 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

175 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
5 EL Milch
1 EL Dr. Oetker Kakao
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch
etwa 12 Toffifee®

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Vollmilch
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch
etwa 12 Toffifee®
1 Pck. Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

Wie backe ich lustige Bärenmuffins?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Schokoladenraspel und Toffifee®, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss Raspelschokolade unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Papierbackförmchen verteilen. Jeweils ein Toffifee® in den Teig drücken. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Muffins in den Förmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Für die Ohren etwa 24 Kuvertüre -Chips abnehmen. Kuvertüre fix mit dem Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und mit einem Pinsel auf den Muffins verstreichen. Sofort im Anschluss die Schokoraspel aufstreuen. Ohren aus Kuvertüre-Chips, Zuckeraugen und Nasen aus Toffifee® mit etwas Kuvertüre festkleben.

